

<日本特許・実用新案明細書収録セット>

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

*お求め安い価格で新登場!

チョコレートの製造加工方法

[公開編]平成13年(1年間) 70点

全文PDF CD-ROM版 ￥20,000-
 全文紙収録 B5製本版 ￥20,000-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥30,000-)

既刊関連セットのご案内

No,9184(D)	公開特許	チョコレートの製造加工方法	平.12	72点	¥25,000
No, " (C)	"	"	平.11	76点	¥25,000
No, " (B)	"	"	平.10	73点	¥25,000
No, " (A)	"	"	平.9	67点	¥25,000
No,8150(D)	"	"	平.8	60点	¥23,400
No, " (C)	"	"	平.7	66点	¥25,700
No, " (B)	"	"	平.6	73点	¥28,400
No, " (A)	"	"	平.5	80点	¥31,200
No,7561	"	"	平.4	71点	¥27,700
No,7346(B)	"	"	平.3	78点	¥29,500
No,7055	"	"	平.2	71点	¥23,400
No,6767	"	"	平.1	83点	¥25,600
No,9101	"	クッキーの製造加工方法	平.9-12	71点	¥27,400
No,8214	"	"	平.5-8	75点	¥29,600
No,8582	"	サツマイモの処理方法と製品	平.8-10	57点	¥20,500
No,7977	"	"	平.4-7	55点	¥19,700
No,7514	"	"	昭.63-平.3	59点	¥20,000
No,8196(A)	"	スナック食品の製造加工方法	平.7-8	66点	¥24,600
No, " (B)	"	"	平.5-6	63点	¥23,400
No,8513	"	シリアル食品の製造加工方法	平.5-9	65点	¥24,000

*お申し込み方法・・・下記にご記入の上、EメールまたはFAX・郵便にてお送りください。

(メール宛先: kokusai@itdc-patent.com お電話でも承ります)

[CD-ROM版はPDFファイルにしておりリンク機能、B5製本版はB5サイズ・目次製本済みです。

2~3日中に請求書同封の上お送り致します。]

お 申 込 書

会社名	ご注文内容
	ニュースガイド No, _____ CD-ROM版・B5製本版・一括購入
所属部署	題名

担当者名	E-mail

	() Fax ()
住所 〒	_____
	合計 ¥ _____

チョコレートの製造加工方法

No.9429

[公開編] 平成13年(1年間) 70点

CD-ROM版 ¥20,000

B5製本版 ¥20,000

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥30,000)

- | | | | | | |
|----|--|--------------------------------|----|--|--|
| 1 | チョコレートドリンク粉末及びその製造方法 | 池田食研株式会社 | 31 | 水中油型乳化チョコレート類及びこれを用いた複合食品 | 旭電化工業株式会社 |
| 2 | トースト食品用トッピング材及びその製造方法 | 池田食研株式会社 | 32 | 密封容器入り油脂含有食品及びその製法 | カネボウ株式会社 |
| 3 | 糖菓付き冷菓 | 池田食研株式会社 | 33 | 模様付き油性菓子及びその製造方法 | 森永製菓株式会社 |
| 4 | 食品を成形する装置および方法 | ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ソシエテ アノニム | 34 | 食品およびその製造方法ならびにその製造装置 | 河野 美年;河野 敏朗 |
| 5 | 食品を堆積させる方法と装置 | ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ソシエテ アノニム | 35 | 油脂組成物含有複合菓子 | 株式会社ブルボン |
| 6 | ファットブルーム防止剤およびその利用 | 江崎グリコ株式会社 | 36 | チョコレート被覆菓子およびその製造方法 | 江崎グリコ株式会社 |
| 7 | 焼型 | 株式会社平野紙器 | 37 | パルミトレイン酸及び食品におけるその使用 | ユニリーバー・ナムローゼ... |
| 8 | シュー生地並びにそれを用いた菓子類及びその製造方法 | 鐘淵化学工業株式会社 | 38 | 棒状菓子を製造する方法 | ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ソシエテ... |
| 9 | 含水チョコレート類の製造法 | 不二製油株式会社 | 39 | 耐熱性の優れた菓子の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 10 | ガナッシュ類の製造法 | 森永製菓株式会社 | 40 | 油脂加工食品の長期安定化法及び油脂加工食品 | 鐘淵化学工業株式会社 |
| 11 | エリスリトールとソルビトールの液体混合物から調製された砂糖不含ハードコーティング | セレストール・ホルディング
グ・ペー・ファウ | 41 | ベーカリー製品用チョコレートチップ | 森永製菓株式会社 |
| 12 | 耐熱性含水チョコレート利用食品 | 鐘淵化学工業株式会社 | 42 | 含水チョコレート類の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 13 | サル脂分別油及びその製造法 | 旭電化工業株式会社 | 43 | 柿の実乾燥素材の製造方法 | 日野 徹 |
| 14 | 含水性可食材を芯材とする被覆菓子およびその製造方法 | レーマン製菓株式会社;株式会社ブルボン | 44 | クブアス種子由来の油脂及びその製造方法と用途 | アサヒフーズ株式会社 |
| 15 | 含気チョコレート及びその製造法 | 不二製油株式会社 | 45 | 過冷却およびプレス成形によるチョコレート製造 | クラフト・フーズ・リサーチ・
アンド・ディベロップメント・
インコーポレイテッド |
| 16 | 菓子類の投与形態にコレステロール低下剤を混合する方法 | マクニール - ピーピー
シー・インコーポレイテッド | 46 | 焼成工程後も変色しない白色食品素材 | 日新化工株式会社 |
| 17 | ガナッシュ類の製造方法 | 森永製菓株式会社 | 47 | 透明な硬質コーティングを有する菓子の製造方法 | 江崎グリコ株式会社 |
| 18 | 菓子製品 | ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ソシエテ アノニム | 48 | 澱粉粒子もしくはココア粒子を含有する高粘度食品の製法、沈殿防止方法、及びミルクリング防止方法 | カネボウ株式会社 |
| 19 | 骨吸収抑制剤及びそれを含有してなる飲食品 | 株式会社ロッテ | 49 | 油脂性菓子食品の製造方法及び油脂性菓子食品 | 鐘淵化学工業株式会社 |
| 20 | 食料製品の製造方法 | ソルマルテック・ソシエテ・アノニム | 50 | 油脂性菓子食品の製造方法及び油脂性菓子食品 | 鐘淵化学工業株式会社 |
| 21 | 菓子組成物およびその製造方法 | ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ... | 51 | 柄(へた)付きさくらんぼキルシュブランデー漬けチョコレート菓子製造方法。 | 島崎 喜美子 |
| 22 | 菓子製品およびパッケージ | ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ... | 52 | 贈答用チョコレート | 岩崎 泰治 |
| 23 | 固形状甘味料組成物及びその使用 | 味の素株式会社 | 53 | カカオ豆又はカカオニブの加工方法 | 株式会社フクイ |
| 24 | チョコレート剤 | 明治製菓株式会社 | 54 | 耐熱性の優れた複合菓子の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 25 | 黒豆付きチョコレート菓子及びその製造方法 | 原田 太七郎 | 55 | クブアス種子由来の油脂、その製造方法及びその用途 | アサヒフーズ株式会社 |
| 26 | 油脂組成物及びその製造方法 | 旭電化工業株式会社 | 56 | 焼き菓子及びその製造方法 | 株式会社さかえ屋 |
| 27 | 異性化水添油及びこれを用いたハードバター | 旭電化工業株式会社 | 57 | カカオ成分、高められたポリフェノール含有量を有する食用製品、その製造法、および医学的利用法 | マーズ インコーポレーテッド |
| 28 | 含気チョコレート | 江崎グリコ株式会社 | 58 | オーバーランの充填物を有する固形食品組成物および製造法 | コンパニー、ジェルベ、ダノース |
| 29 | 二次元凹凸面を有する成形用型の製造方法 | 有限会社ジェイピー・アート | 59 | 液体栄養剤の物理的安定性を改善するためのゲランガム | アボット・ラボラトリーズ |
| 30 | チョコレート | 芥川製菓株式会社 | | | 以下11点省略 |